



Fill de J. Callol i Serrats, S.L. rep la certificació de Seguretat Alimentària IFS Food

- 1/04/2014
- Barcelona

El passat dia 1 d'abril, l'empresa Fill de J. Callol i Serrats, establerta a l'Escala (Girona), líders en la salaó de l'anxova, va rebre la renovació del seu certificat segons la norma de Seguretat Alimentària IFS Food, després d'haver superat amb èxit la seva corresponent auditoria per part de TÜV Rheinland.

En un acte que es va celebrar a la Fira Alimentària 2014, el Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes, del 31 de març al 3 d'abril de 2014, a l'estand situat a Autonomies (Catalunya), Gran Via, Pavelló 2, Nivell 0, Carrer B, Stand 156.OS, el Director General de **Fill de J. Callol i Serrats, Martí Callol**, va rebre la **renovació del seu certificat en Seguretat Alimentària IFS Food** (International Food Standard), de mans d'**Enric Nebot, Director Comercial i Màrqueting** i **M^a José Flores, Responsable de Desenvolupament de Negoci Agroalimentari de TÜV Rheinland Ibèrica, Inspection, Certification & Testing, S.A.**

Callol Serrats, tradició artesana de l'anxova de l'Escala des de 1847, s'ha transmès de generació en generació la tradició mil·lenària de la salaó de l'anxova, amb una forma de treballar pròpia que insisteix en la qualitat del producte. **És l'empresa en actiu més antiga del sector.**

En **Callol Serrats** han sabut evolucionar, conservant en l'anxova la seva fragància i sabor, mantenint-se fidels al seu objectiu d'oferir al mercat un producte natural i d'alta qualitat. El que caracteritza a l'empresa és el procés d'elaboració de l'anxova, ja que, la totalitat de les operacions es realitzen a mà, sense cap intervenció mecanitzada.

En **Callol Serrats** seleccionen l'anxova en fresc de la màxima qualitat. Periòdicament realitzen controls de qualitat comprovant que l'anxova vagi adquirint el color vermellós, la textura, l'aroma i el sabor que li són característics fins arribar a un grau de maduració òptima.

Callol Serrats, sense deixar de banda l'aspecte artesanal del procés, amb esperit de millora contínua i adaptació als requeriments legals i normatius; des de l'any 2010 ha obtingut la certificació en la norma internacional **IFS (International Food Standard)**.

El disseny i la posada en marxa del sistema de gestió de qualitat i seguretat alimentària els ajuda a complir de manera més eficient tots els requeriments legals, normatius, mediambientals, ètics i laborals i de seguretat, innocuïtat i qualitat dels productes, d'acord amb els requeriments dels clients, del mercat i de la seva experiència.

La gestió dels objectius de **qualitat** ha de ser un dels motors per caminar cap a la millora contínua del seu servei als clients i del nivell de qualitat dels seus productes.

Sobre TÜV Rheinland

TÜV Rheinland és una organització internacional independent d'origen alemany, amb més de 125 anys d'experiència que presta serveis d'inspecció, control, auditoria, certificació i formació en els àmbits de la qualitat, el medi ambient, la prevenció de riscos laborals, la tecnologia de la informació, la seguretat de productes (industrials, alimentaris, sanitaris...) i la seguretat industrial a instal·lacions i equips, apostant per l'Eficiència Energètica i la Sostenibilitat. Present a Espanya des de fa ja més de 25 anys, TÜV Rheinland Group porta molts anys compromès cap al medi ambient, el desenvolupament sostenible i la responsabilitat social (RSC).

TÜV Rheinland porta a terme inspeccions, avaluacions, auditories i certificacions a Espanya i en més de 60 països d'arreu del món segons les normes vigents en matèria de Qualitat, Medi Ambient, Seguretat i Salut en el Treball i en Eficiència Energètica, o en certificació de sistemes de gestió segons ISO 50001, EN 16001, entre d'altres.

Per a més informació

ANXOVES CALLOL SERRATS

Martí Callol Calm
info@callolserrats.com

TÜV Rheinland Ibérica, Inspection, Certification & Testing, S.A.

María Buendía
Tel. : 93.478.11.31
maria.buendia@es.tuv.com
www.tuv.es